Ref. Ares(2011)1384864 - 20/12/2011

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "GARDA COLLI MANTOVANI"

Approvato con	DPR 30.04.1976	G.U. 224 - 25.08.1976
Modificato con	DM 22.09.1997	G.U. 230 - 02.10.1997
Modificato con	DM 26.10.1998	G.U. 258 - 04.11.1998
Modificato con	DM 30.11.2011	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Garda Colli Mantovani" è riservata ai vini bianchi, rosati e rossi che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.
Tali vini sono i seguenti:
"Garda Colli Mantovani" bianco;
"Garda Colli Mantovani" rosato;
"Garda Colli Mantovani" rosso;
"Garda Colli Mantovani" Merlot;
"Garda Colli Mantovani" Cabernet;
"Garda Colli Mantovani" Chardonnay;
"Garda Colli Mantovani" Pinot bianco;
"Garda Colli Mantovani" Pinot grigio;
"Garda Colli Mantovani" Sauvignon.

Articolo 2
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata "Garda Colli Mantovani" con la specificazione bianco, rosato e rosso è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

"*Garda Colli Mantovani* " bianco:
Garganega: massimo 35%
Trebbiano toscano (di Soave o nostrano, e/o giallo, e/o toscano): massimo 35%
Chardonnay: massimo 35%
possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti dai seguenti vitigni: Sauvignon, Riesling renano, Riesling italico (da soli o congiuntamente) fino a un massimo del 15%.

"*Garda Colli Mantovani*" rosato e rosso:
Merlot: massimo 45%
Rondinella: massimo 40%
Cabernet: massimo 20%
possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti dai seguenti vitigni: Sangiovese, Molinara (in loco denominata Rossanella), Negrara trentina (da soli o congiuntamente) fino a un massimo del 15%.

La denominazione di origine controllata " Garda Colli Mantovani " seguita da una delle seguenti specificazioni di vitigno "Merlot", "Cabernet", "Chardonnay" " Pinot bianco", " Pinot

grigio", "Sauvignon (b)" è riservata ai vini ottenuti da vigneti composti in ambito aziendale da un minimo dell'85% dei corrispondenti vitigni.
Possono concorrere alla produzione di detti vini anche le uve di altri vitigni tradizionali , presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, a bacca di colore analogo, non aromatici, nella misura massima del 15%.
Alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Garda Colli Mantovani" tipologia"Cabernet" possono concorrere i vitigni Cabernet sauvignon e Cabernet franc da soli o congiuntamente.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione dei vini della denominazione di origine controllata "Garda Colli Mantovani", con l'esclusione delle zone non idonee, pedologicamente caratterizzate da scoscesità, esposizione sfavorevole, falda prossima alla superficie e drenaggio lento, comprende in tutto o in parte i territori dei comuni di Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Monzambano, Ponti sul Mincio, Solferino e Volta Mantovana.
Tale zona è così delimitata: il limite di zona, partendo dall'incrocio fra il fiume Mincio con il confine della provinciale di Mantova in località Villa (Ponti sul Mincio) segue verso sud il limite provinciale fino all'intersezione con il canale Virgilio (quota 69); segue detto canale fino alla località Molini della Volta.
Dalla suddetta lo calità il limite piega ad ovest lungo la strada dei Molini e prosegue sulla strada che Circoscrive la valle e che passa a sud-ovest di S.M. Maddalena immettendosi a quota 61 sulla strada Volta - Mantovana - Cavriana (strada comunale della Malavia). Il limite segue ora verso nord-ovest la suddetta strada toccando quota 57, passando a nord dell'abitato di Foresto, quota 69, Tezze di Sopra, C. Venti Settembre, Croce Riva Bianca (quota 90) e proseguendo nella stessa direzione fino al ponte sul canale dell'Alto Mantovano (Ponte della Castagna Vizza) da dove immettendosi sul canale dell' Alto Mantovano risale lo stesso passando per l'abitato di Castiglione delle Stiviere finchè a sud di Esenta (quota 117) incontra il confine provinciale. Da tale punto il limite di zona segue, dapprima verso est, poi verso nord e ancora verso est il limite di provincia fino alla località Villa, punto di partenza.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione di vini a denominazione di origine controllata "Garda Colli Mantovani" devono essere quelle tradizionali della zona, e comunque atte a conferire alle uve e al vino derivato specifiche caratteristiche.
E' vietata qualsiasi pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso, per un massimo di due volte all'anno, prima dell'invaiatura. Le forme di allevamento ammesse sono il Guyot semplice e doppio, il Casarsa e il GDC. Le forme di allevamento consigliate nei nuovi impianti sono il Guyot, la Cortina semplice e doppia e il Cordone speronato. Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità di piantagione dovrà essere superiore a 3.000 ceppi/ha.La produzione massima di uva per ettaro dei vigneti, in coltura specializzata, destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 2 e le rispettive rese massime di uva in vino finito devono essere le seguenti:

Vino	Resa uva t/ha	Resa uva/vino
Merlot	12	70%

Cabernet	12	70%
Chardonnay	12	70%
Pinot bianco	12	70%
Pinot grigio	12	70%
Sauvignon	12	70%
Bianco	13	70%
Rosato	13	70%
Rosso	13	70%

Fermi restando i limiti massimi sopra indicati, la produzione massima per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto all'effettiva superficie coperta dalla vite.
Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenute o da destinare alla produzione dei vini "Garda Colli Mantovani" devono essere ripartiti nei limiti di cui sopra, fermi restando i limiti di resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi, purchè la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi; oltre tale valore decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto. La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%. Qualora superi questo limite ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla D.O.C. Oltre il 75% decade il diritto alla doc per tutto il prodotto.
La Regione Lombardia, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini "Garda Colli Mantovani" il seguente titolo alcolometrico volumico naturale minimo:

Merlot	10,50% vol;
Cabernet	10,50% vol;
Chardonnay	10,00% vol;
Pinot bianco	10,00% vol;
Pinot grigio	10,00% vol;
Sauvignon	10,00% vol;
Bianco	9,50% vol.
Rosato	9,50% vol;
Rosso	9,50% vol

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata dall'articolo 3, comma 1.
Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio della provincia di Mantova e nei comuni finitimi alla zona di produzione nelle province di Verona e di Brescia. Sono fatti salve i diritti acquisiti dalle aziende che possano dimostrare di aver vinificato fuori zona per almeno cinque anni anteriormente all'entrata in vigore del presente disciplinare.
E' ammessa soltanto la correzione con mosti concentrati prodotti da uve provenienti da terreni vitati iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata "Garda Colli Mantovani" oppure con mosti concentrati rettificati.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche. Comunque a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti

che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'art. 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/ 2010.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini "Garda Colli Mantovani" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Merlot:
- colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, intenso, caratteristico, delicato, etereo e gradevole se invecchiato;
- sapore: asciutto, sapido, di corpo, giustamente tannico, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

Cabernet:
- colore: rosso rubino, tendente al granato se invecchiato;
- odore: vinoso, intenso, caratteristico, gradevole;
- sapore: asciutto, sapido, di corpo, lievemente erbaceo, giustamente tannico, armonico e caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

Chardonnay:
- colore: paglierino;
- odore: fino, caratteristico, lievemente fruttato;
- sapore: asciutto, fine, talvolta morbido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Pinot bianco:
- colore: giallo paglierino;
- odore: delicato e caratteristico;
- sapore: pieno, morbido e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Pinot grigio:
- colore: dal giallo paglierino al ramato;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: vellutato, morbido e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Sauvignon:
- colore: giallo dorato chiaro;
- odore: delicato, tendente all'aromatico;
- sapore: asciutto, di corpo, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Bianco:
- colore: giallo paglierino;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: asciutto, sapido, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Rosato:
- colore: rosato brillante;
- odore: delicato, fruttato, ricorda gli agrumi con prevalenza di cedro
- sapore: morbido, fresco con sentore di mandorla;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

Rosso:
- colore: rosso rubino tendente al cerasuolo con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, delicato, gradevole;
- sapore: asciutto, armonico, leggermente amarognolo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

E' consentito l'uso in etichetta della specificazione "Rubino" per il vino "Garda Colli Mantovani" rosso e "Chiaretto" per il vino"Garda Colli Mantovani" rosato. E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto, per i vini di cui al presente disciplinare, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

I vini a origine controllata "Garda Colli Mantovani" possono essere conservati in recipienti di legno; in tal caso possono presentare caratteristico sapore di legno.

Articolo 7

I vini "Garda Colli Mantovani" rosso Merlot e rosso Cabernet con titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 12,00% vol. e sottoposti a un periodo di invecchiamento non inferiore a due anni, dei quali uno in legno, calcolati a decorrere dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve, possono portare in etichetta la specificazione aggiuntiva "riserva".

Articolo 8

Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Garda Colli Mantovani” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi “extra”, “fine”, “scelto”, “selezionato” e similari.
E’ consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l’acquirente.
Le indicazioni tendenti a specificare l’attività agricola dell’imbottigliatore quali “viticoltore”, “fattoria”, “tenuta”, “podere”, “cascina” e altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni Ue in materia.
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Garda Colli Mantovani” può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell’apposito elenco regionale ai sensi dell’art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.
E’ obbligatorio riportare in etichetta l’indicazione dell’annata di produzione delle uve per i vini a origine controllata “Garda Colli Mantovani” sui recipienti fino a 5 litri di capacità.

Articolo 9
Legame con l’ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica
1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica di produzione è compresa nell’Anfiteatro Morenico del Garda, con quote che arrivano a 200 m. slm.
Le colline moreniche sono costituite da sedimenti di origine fluvio-glaciale. I suoli sono sciolti e permeabili, consentono uno spiccato drenaggio superficiale e la formazione di un vero e proprio regime idrico sotterraneo. La prima falda è a 10-30 metri di profondità e al livello di campagna nelle zone depresse.
Il Mincio costituisce l’asse idrologico principale.
Il clima è mite e ventilato per la presenza del lago di Garda. Il clima è da considerare intermedio tra quello mediterraneo e quello oceanico, causa la continentalità, è un clima caratterizzato da temperature medie estive elevate.
Le precipitazioni medie annue superano i 700 mm concentrandosi maggiormente in autunno e in primavera.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Fondamentali i fattori umani legati al territorio che hanno contribuito in modo determinante all’ottenimento del vino a denominazione di origine controllata “Garda Colli Mantovani .
La coltivazione della vite in provincia di Mantova ha origini antiche, gli scavi archeologici nelle colline moreniche hanno portato alla luce una ciotola di vinaccioli databile al Neolitico delle palafitte. Successivamente la civiltà etrusca portò la cultura del vino. Testimonianza importante per i vini e le uve dei colli ci viene fornita dalla corrispondenza di Isabella d’Este nel suo viaggio a Cavriana e sul lago di Garda nel settembre del 1535, e nella “ Descrittione in compendio del castello di Solferino” un documento dell’Archivio di Stato di Mantova del 1588.
Anche il mantovano Teofilo Folengo descrive i gesti secolari di una mitologica vendemmia avendo

probabilmente sotto gli occhi ciò che accadeva nelle sue terre.
Possiamo affermare che tutto il territorio di produzione della denominazione di origine controllata "Garda Colli Mantovani" ha vocazione viticola e l'uomo è stato determinante a caratterizzare la produzione vitivinicola in particolare a determinare:
- la base ampelografica dei vigneti è frutto di una lunga selezione operata dall'uomo in funzione di una produzione di qualità. I vitigni più idonei alla specificità dei terreni e alle caratteristiche climatiche sono quelli tradizionalmente coltivati nelle aree di produzione.
- le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura sono tali da perseguire la migliore e razionale disposizione delle viti e gestire in modo razionale le operazioni colturali e la qualità della produzione, mantenendo la tradizione. Queste cambiano in funzione dell'ambiente di coltivazione (collinare o di pianura)
- le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle consolidate sull'eredità della tradizione per l'ottenimento dei vini previsti dal disciplinare.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

I vini di cui al presente disciplinare di produzione devono avere i requisiti descritti e definiti all'art. 6 del presente disciplinare. I vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate e corrispondenti ai vitigni utilizzati. La tipicizzazione legata al territorio è evidente e necessaria per raggiungere le caratteristiche descritte nel disciplinare. La vitivinicoltura collinare è legata strettamente ai fattori pedoclimatici in particolare al terreno di origine morenica, all'esposizione collinare e alle brezze. Queste oltre a favorire la qualità delle uve creano circuiti interni di ventilazione determinando la fermentazione e la conservazione dei vini.
Le caratteristiche sopra enunciate sono attribuibili a questi precisi ambienti geografici.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

La specificità dei vini è legata al territorio. Le zone moreniche variano sia come altimetria che come esposizione al sole. I venti provenienti dal lago di Garda sono un ulteriore fattore condizionante la qualità delle uve. Solo l'esperienza tramandata da generazioni consente di conoscere i punti migliori per l'impianto del vigneto ed ottenere le caratteristiche desiderate.
La coltura contadina si tramanda le tecniche enologiche e di coltivazione della vite , migliorate ed affinate ma pur sempre legate alla tradizione.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

(Reg. CE 1234/2007, art. 118 quater, par. 2, lett.i)
Attualmente l'ente di controllo è VALORITALIA, ma non si esclude in futuro di coinvolgere un altro ente di controllo autorizzato dal MIPAAF.
Nome e Indirizzo: VALORITALIA srl, Via Piave 24, 00187 Roma.
Sede operativa Caserma artiglieria Porta Verona 37019 Peschiera del Garda (Verona).

VALORITALIA srl, è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente

all’articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all’articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell’arco dell’intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010 (Allegato 2).